家庭用精米機保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

1	型名	BR-C	B05	
**	お名前		•	
※お客様	ご住所 〒			
*	お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所		
	保証期間質い上げ日より		2	

修理メモ

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- 1.ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口に ご連絡ください。
- 2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
- (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
- (□) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
- (ハ) 火災·地震·水害·落雷·その他の天災地変、公害·塩害·ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧·指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
- (二) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
- (木) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
- (へ) 本書のご提示がない場合。
- (ト)本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
- (チ)消耗品などの交換。
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

- 4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
- ●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検

長年ご使用の家庭用精米機の点検を!



こんな症状

はか

- ◆ご使用中、コード・差込みブラグが異常に熱くなる
- ●製品から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ、がたつき、緩みがある
- ●その他の異常や故障がある



こんな症状のときは、故障 や事故の防止のため、必ず 販売店に点検(有料)をご 相談ください。

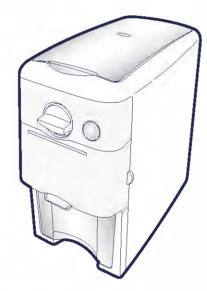
Z\$JIRUSHI

家庭用精米機

つきたて風味

署BR-CB05型

取扱説明書



- ●このたびはお買い上げいただき、まことに ありがとうございました。
- ●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく お使いください。お読みになったあとは、 大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使い	になる	まえ	E

安全上のご注意	2
各部のなまえ	4
精米についで	5

使い方

使い方	••••	•••••	•••••	••••	••••	7
米ぬか	の利用	月方法		••••		···10

お手入れ

お手入れ	1	1
精米部 (内部) の分解	1	2
簡米部(内部)の組み立て	1	5

困ったときに

故障かなと思ったとき	14
Q&A	16
部品の交換・購入について	18
仕様	18
アフターサービス	19
お客様ご相談窓口	19
保証書	

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

▲ 警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

★注意 軽傷または家屋・家財などの損害に 結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告



改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。 修理はお買い上げの販売店または弊社の お客様ご相談窓口にご相談ください。



水に浸けたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。



ぬれた手で差込みプラグを抜き 差ししない

感電・けがの恐れがあります。



運転中、ホッパーの中に指や異物 を入れない

けが・故障の原因になります。

子供だけで使わせたり幼児の手の 届く場所で使わない

やけど、感電・けがの恐れがあります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。



コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩い ときは使用しない

感電・ショート・ 発火の原因にな ります。 コンセントー 差込みプラグー コード -----



差込みプラグの刃 (プラグの先端) および刃の取りつけ面にほこりが 付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

差込みプラグはコンセントの 奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因に なります。

異常・故障時には直ちに使用を 中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの 原因になります。

<異常・故障例>

- ・コードや差込みブラグが異常に熱い
- ・キーを押しても運転しない
- ·焦げくさいにおいがする
- ・製品の一部に割れ・緩み・がたつきがあるなど

このような場合は、すぐに差込みブラグを抜いて、 販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠注意



不安定な場所で使用しない

けがの恐れがあります。

水のかかる場所や、火気の近くで使用しない

感電・漏電・火災の原因になります。

本体を踏台にしたり、重いものを載せたりしない

けが・変形・破損の原因になります。

運転中に移動させない

けがの恐れがあります。



部品の取り付け、取りはずし、お 手入れをするときは、差込みプラ グを抜いてから行う

けがの恐れがあります。

使用時以外は、差込みプラグを コンセントから抜く

けが・やけど・絶縁劣化による感電・ 漏電火災の原因になります。



差込みプラグを抜くときは、コード を持たずに必ず先端の差込みプラ グを持って引き抜く

感電・ショートして発火することがあります。

お願い

■18分以上連続使用しない

18分以上連続使用した場合、モーターの過熱を 防止するため安全装置が働き自動停止すること があります。(直し方はP.14参照)

■米ぬかを放置しない

精米後、ぬか受け内の米ぬかは、毎回確実に取り除いてください。モーターが回らない原因になります。 また、米ぬかを長く放置しますと、内部で米ぬかが 固まったりカビや虫が発生することがあります。

■精米したての白米は温かくなっているので、冷ましてから保存する

■玄米・白米・もち米以外には使用しない

■ホッパーに玄米を放置しない

虫が発生することがあります。

■米ぬかはホッパーの中に戻さない

■直射日光のあたる場所では使用しない

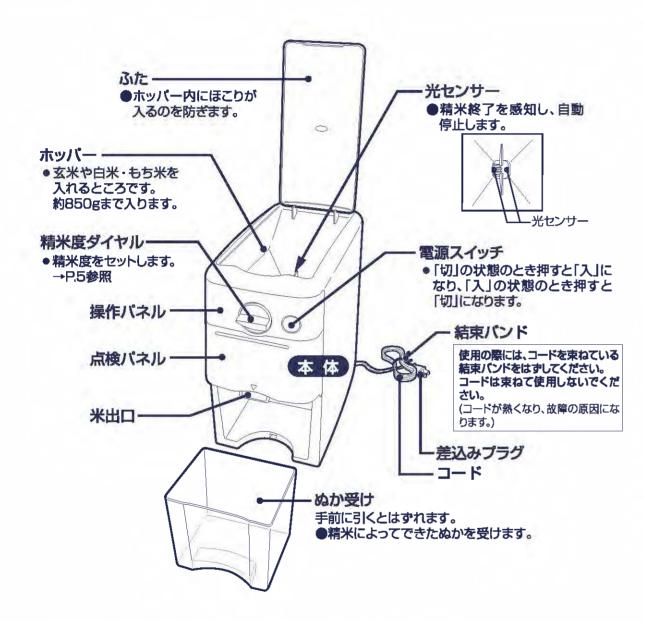
光センサーが誤作動を起こし、運転が停止することがあります。

■玄米に小石が混じっていることがある ので、取り除いてから精米する

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

2

各部のなまえ



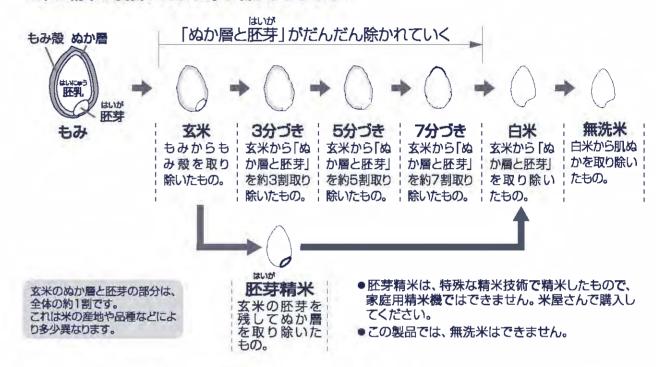
安全装置 (検知スイッチ) について 点検パネルが正しくセットされていないと、 安全装置(検知スイッチ)が働いて動かな いようになっています。

付属品 ブラシ (1本) ● 点検パネルをはずして 精米部 (内部) を掃除する ときに使います。

精米について

米の呼び名

●米は精米の度合いにより呼び名がかわります。



精米度ダイヤルの調節

お使いになる米に合わせて、お好みのつき上がりになるようダイヤルを左右に回して調節してください。 精米度ダイヤルの目盛はあくまでも目安です。米の産地・品種・含水率・新米・古米の違いなどにより精 米度が多少異なります。

/ 左まわし 精米度下がる へ 右まわし 精米度上がる



「白米フレッシュ」とは

白米の表面にもわずかに「米ぬか」が残っています。

時間が経つと、この「米ぬか」に含まれる脂肪が酸化して脂肪酸になり、米の品質を悪くします。 白米フレッシュは米の表面層を取り除き、においやパサつきをおさえて、つきたてに近い米に精米 する機能です。

精米についてつづき

精米のコツ

使いはじめに出た 玄米はホッパーに戻す

初めてお使いになるときや、本体内部のお手入れ後は、出始めに少量の玄米または白米・もち米が混じります。

運転を一度停止し、米受けから ホッパーに戻してください。

より白く精米するときは

精米度ダイヤルを右に少しずつ回し、 精米度を上げてください。

もち米を精米するときは

ぬかの層が厚いので精米度を少し下げ、 2~3回繰り返し精米してください。

米が割れるときは

精米度を下げて繰り返し精米してください。

十分に白くならないときは

玄米の種類により十分に白くならない場合は、 精米度を少し下げて繰り返し精米をしてください。

玄米の保存は湿気の少ない場所で

湿気ている玄米は、精米すると割れやすくなりますので日陰で30分ほど乾燥させてから使ってください。

精米後の米の保存

- ●圧力をかけて精米しているため、精米したての米は少し温かくなっています。 ざるなどに入れ少し冷ましてから高温・多湿の場所を避け保存してください。 また、精米後はなるべく早めにお召し上がりください。
- ●精米した米は、酸化が進み味がかわってきますので、おいしく召し上がるために、 その都度必要量だけ精米することをおすすめします。

精米後の炊飯は

- ●玄米は精米すると米ぬか分だけ目減りします(白米の場合約1割程度)ので、炊飯の際は必ず計量カップで計り直してください。
- ●精米後の米を洗米するときは、はじめにたっぷりの水で手早く洗って水をすぐに捨てます。 このあと、4~5回水をかえ、米ぬか分をよく洗い流します。
 - ・分づき米は強く洗いすぎると胚芽が洗い落とされるため、優しく手早く洗ってください。
 - ・玄米や分づき米を炊くときは、弊社の玄米または分づき米が炊ける炊飯ジャーをお使い になると便利です。(普通タイプの炊飯ジャーでも分づき米を炊くことは可能です。)

精米時間の目安

		3分づき	5分づき	白米	白米フレッシュ
米の量(精米後)	50Hz	約7分	約7分	約8分	約5分
5合の場合	60Hz	約6分	約6分	約7分	約4分

●米の銘柄、含水率、電源周波数などにより時間が変化することがあります。

使い方

●この製品は、ご家庭で精米し、つきたての白米や分づき米を作るためにお使いいただくものです。 お使いになるときは、以下の手順に基づいてご使用ください。

お使いになる前に

- この製品は玄米やもち米の精米、または白米の白米フレッシュにお使いください。もみや 麦・発芽玄米などは精米できません。また、米の貯蔵用として用いるのはやめてください。 (虫の発生や故障の原因)
- ◆未熟米(成熟していない緑色の米)が多く混じっている玄米は精米できません。 (米が割れる原因)
- 製品は、水平で安定したところに置いてください。また、湿気の多いところや温度が高い場所 (約35℃以上)、火気の近くには置かないでください。(けがや製品損傷の原因)
- ●本体の後面は壁から5cm以上離してください。(製品損傷の原因)

ご注意とお願い

- 初めてお使いになるときや、本体内部のお手 入れ後は、出始めに少量の玄米(未精米)が混 じります。米受けボールなどに受け、ホッパー に戻してください。
- 精米中に精米度をかえると約10秒後に、精 米度をかえた米が出てきます。
- 精米度ダイヤルを回すと本体内部に残って いる米が落ちることがあります。
- 玄米や白米・もち米がホッパー内で引っかかりスムーズに落ちないときは、付属のブラシの柄などで落としてください。
- ●白米フレッシュのとき「白米フレッシュ」コース以外に合わせて使用すると、米が割れることがありますので避けてください。
- 湿気の多い場所で保存していた玄米や白米・もち米は、くだけ米の原因になります。またくだけた米が精米スクリーンに詰まり、精米不足や、モーターの異常加熱による停止の原因になります。日陰で30分程度乾燥させてからホッパーに入れてください。
- ●18分以上連続して使用するときは、差込みプラグを抜き、1時間程度休ませてください。

- ●玄米の精米を行ったあと、引き続いて「白米フレッシュ」コースを使用すると、内部に残った玄米が出てきます。白米が出てくるのを待って、一度運転を停止してホッパーに戻してください。
- ●古い玄米や白米・もち米は、くだけ米の原因になります。精米度を5分づきに下げ、2~3回繰り返して精米してください。
- 精米中に米が詰まると運転を一時停止する ことがありますが、故障ではありません。 差込みプラグを抜き、お手入れしてください。
- ●精米終了後、約40gの米が精米スクリーン内に残りますが故障ではありません。
- 精米終了後、ホッパー内に玄米や白米が付 着しやすい (残りやすい) ときは、お手入れ をしてください。
- 毎日、精米スクリーンセットのお手入れをして ください。(夏場は虫が発生しやすくなります。) 長期間お手入れをしないと精米スクリーン セットにぬかがたまり故障の原因になります。

6

使い方っづき

米受け用のボールを準備し、 米出口の下に置く



この容器は付属品ではありません。

2. 精米度ダイヤルを回し、精米度を選ぶ

お好みの精米度に合わせます。 (→P.5参照)



3. 玄米または白米 (白米フレッシュ使用の場合)・もち米をホッパーに入れ、ふたをする

●玄米は精米すると米ぬか分だけ目減りします。1割程度多めに入れてください。

4. 差込みプラグを差し込み、電源スイッチを押して精米する

- ●初めてお使いになるときや、本体内部のお手入れ後は、出始めに少量の玄米または白米が混じります。米受けボールなどに受け、ホッパーに戻してください。
- ●ホッパー内に玄米や白米がないときは、光センサーが働き 運転しません。必ず玄米または白米・もち米を入れてから電源 スイッチを押してください。
- ●電源スイッチが「入」の状態のときに白米や玄米を入れても精 米は始まりません。いったん電源スイッチを「切」の状態にして1 秒以上待ってから再度電源スイッチを押してください。
- ・精米を途中で止めたいときは、再度電源スイッチを押してください。



5. 精米 (白米フレッシュ) 終了

- ●十分に白くならないときは、精米度を少し下げて繰り返し精米してください。
- ホッパー内に玄米や白米・もち米がなくなると光センサーが精米終了を感知し、自動停止します。
- ●自動停止後は、米をつぎたしても精米継続できません。その場合は再度電源スイッチを押し直し(「切」→「入」)してください。

6. 電源スイッチを押して電源を切る

◆ホッパーに米がない状態でも、電源スイッチを入り切りしたり、点検パネルを着脱したときに短時間モーターが回転することがありますが、異常ではありません。

7. お手入れ時は差込みプラグをコンセントから抜く

必ず差込みプラグを抜いてからお手入れをしてください。

●精米後、ぬか受け内の米ぬかは、毎回確実に取り除いてください。 (絶対に米ぬかをためない)

米ぬかの利用方法

米ぬかを食べよう!

◆米ぬかを煎って『いりぬか』をつくり、料理に使います。

「いりぬか」利用のメ

- ★ 牛乳、トマトジュース、にんじんジュース、ヨー グルトドリンクなどの飲み物に混ぜて。 (コップ1杯につき小さじ1杯くらいが飲みやすい割合です。)
- ★ ハンバーグ、コロッケ、カレー、お好み焼き、ク ッキーなどに混ぜて。
- ★ きな粉と合わせておはぎや団子に。
 - ●「いりぬか」を入れすぎると食べにくくなります。 入れすぎないことがポイントです。

『いりぬか』のつくり方

新鮮な米ぬかを網ざるなどでふるい、 ごみなどを取り除きます。フライバンなど で油をひかずに弱火でから煎りします。 米ぬか約50gに対して弱火で約10分、 焦げすぎない程度で火を止めます。

煎り加減はお好みにより調整してください。

ご家庭で季節の野菜を漬物に

◆ぬか床をつくり、季節の野菜を漬け物にします。

本格ぬか漬け

(材料)

米ぬか 1kg 120g 塩 4カップ

3本 赤とうがらし

※捨て漬け用野菜 1回約200g 滴量 季節の野菜

(きゅうり・にんじん・キャベツ・なすなど)

※捨て漬け用野菜 … キャベツの外葉、大根の葉: や皮、かぶの葉など水気の 多いくず野菜を用いる

つくり方

- ①なべに分量の水と塩を入れて煮立たせ、塩が完全に溶けたら 火を止めて冷まします。
- ②米ぬかをかるく煎って冷まし、密封容器に入れ、①を少し ずつ加えながら混ぜ合わせ、ポロポロとした状態にします。 (①を加える量はぬかの固さを見ながら加減してください。)
- ③②に赤とうがらしと捨て漬け用野菜を入れ、表面をベタベ タとたたいて平らにならします。
- ④③を朝夕1回ずつ底から混ぜ、捨て漬け用の野菜は2日ごとに 取り替えます。3~4回これを繰り返し、その後捨て漬け用 野菜を入れずに約1週間おけばできあがりです。
- ●ぬか床は、野菜(捨て漬け用野菜を含む)を入れても入れな くても、毎日2回は必ず混ぜます。
- ⑤ぬか床ができたらお好みの野菜を入れ、漬物をつくります。

簡単ぬか漬け

(材料)

いりぬか

約50g 滴量

季節の野菜

商量 (きゅうり・にんじん・キャベツ・なすなど)

つくり方

O

- ①いりぬかをつくって冷まし、ポリ袋に入れておきます。
- ②野菜をよく洗い、ポリ袋に入る大きさに切ります。
- ③②の野菜を塩でもみ、①の中に入れてポリ袋の上からさらに もみ、ポリ袋の口を密封して冷蔵庫に入れます。
- ④③を朝夕1回ずつポリ袋を開けて、中に空気を送り込むように 袋の上からもみます。
- ●野菜は小さく切るほど早く漬かります。 2~3時間後から3~4日後までが食べごろです。

その他の利用方法

- 野菜のあく抜きに…たけのこなどのあく抜きに。
- ●ツヤ出しに…布袋に入れて廊下や柱、机などのツヤ出し用に。
- ●釣り餌に…魚を寄せるコマセや、練り餌などに。
- ●肥料に…養分が豊富です。家庭園芸などに。

●速効性肥料

米ぬかを約5倍の水に浸し、よ くかき混ぜ、約1ヵ月程度腐敗 させます。その上澄みを取り、 約10倍に薄めて使います。

●必ず差込みブラグを抜いてから行ってください。

- ◆シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・台所用以外の洗剤・漂白剤などは使わないで ください。また化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり、長時間触れさせたりしないでください。
- 乾燥させるときは、自然乾燥してください。食器洗い乾燥機や食器乾燥器で乾燥させると変形する恐れが
- ●各部品をぬれたままセットすると故障の原因になります。

なまえ	方 法
·本体(外側) ・点検パネル ・ホッパー ・ふた	①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れを ふき取る ②水を絞った柔らかい布でふき取る ③最後に乾いた柔らかい布で水分をふき取る
・ぬか受け	①本体からはずし、ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤に浸し、スポンジで洗う ②洗剤を使ったあとは、水洗いし、水分をふき取り乾燥させる
・精米部カバー	本体からはずし、ぬるま湯で汚れを落と したあと、水分をふき取り乾燥させる
・精米スクリーン セット ・抵抗板セット ・回転軸部 ・本体内部	精米部を分解する(→P.12参照) はずした部品や本体内部は、よく乾燥させた付属のブラシで、 米や米ぬかを取り除く ●精米スクリーンセット・抵抗板セットは水洗いしないでください。 ●本体内部のお手入れは、電気掃除機のご使用をおすすめします。 ●抵抗板ストッパーの動きが悪くなった場合は、その周りのヌカや ホコリをきれいに取り除いてください。 精米スクリーンセット 抵抗板セット 本体内部
・光センサー	線棒などで汚れをふき取る 光センサー
・コード ・差込みブラグ	乾いた柔らかい布で汚れをふき取る

製品を保管するときは(長期間使用しないとき)

- 製品が汚れていないか、またよく乾燥しているかを確認してください。
- 製品はお手入れのあと、高温・多湿の場所を避けて保管してください。

精米部(内部)の分解

- ◆付属品のブラシはよく乾燥させてからご使用ください。
- ◆本体内部のお手入れは、電気掃除機のご使用をおすすめします。
- 1. 差込みプラグを抜く
- 2. ぬか受けに入っている米ぬかを取り出し、再度容器を本体にセットする

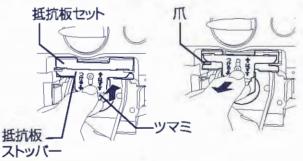
●お手入れの際は、本体内部に残っている米や米ぬかが落ちます。

3. 点検パネルを親指で中央部を押しながら、左右のフック部を手前に引いてはずす ・お手入れの際は、製品の下に

●お手人れの際は、製品の下に 紙などを敷いてください。本体内部に残っている米や 米ぬかが落ちます。



- 4. 抵抗板ストッパーのツマミを持ち、上にスライドさせ、本体内部上の爪からはずし、抵抗板セットを手前に引きはずす
 - このとき、精米度ダイヤルを左側 (3分づき) いっぱいに回しておい てください。(お手入れ後の組み 立て時に米出口のセットを容易に するためです。)
 - 抵抗板セットをはずすと米が落ちますのでご注意ください。



5 米出口両端のレバーを矢印方向に押しながら手前に引き、精米スクリーンセットをはずす



6. 精米部カバーのツマミを持って手前に引き抜く



精米部(内部)の組み立て

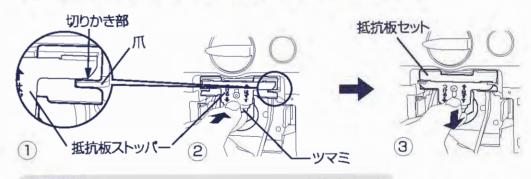
組み立ては分解と逆の手順で確実に行ってください。

1 精米部カバーのツマミを持って本体内部に取りつける精米部カバー

2. 精米スクリーンセットのレバーの爪を本体内部の穴に取りつける



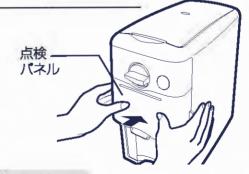
- 3. 抵抗板ストッパーのツマミを持ち、上にスライドさせる
 - ①本体内部上の爪に抵抗板セットの切りかき部を合わせる
 - ②本体に当たるまで押し当てる
 - ③抵抗板ストッパーを下にスライドさせる



抵抗板ストッパーが下までおりきっていないと点検パネルが 取りつけできません。

4. 点検パネルを取りつける

●点検バネルを取りつけないと安全装置が 働き運転しません。



- 5. ぬか受けをセットする
 - ●ぬか受けをセットするときは、確実に奥まで差し込んでください。

直し方

玄米や白米・もち米を日陰で約30分

乾燥させてください。

故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
	差込みプラグが抜けていませんか?	 差込みプラグを差し込んでください。
電源が入らない 運転しない	● 点検パネルは正しくセット されていますか? 点検パネル	│
	 ◆玄米または白米・もち米をホッパーに 入れる前に電源を入れていませんか?	ホッパーに玄米または白米・もち米を 入れてから電源を入れてください。
- 11	● 同じ米を何度も精米していませんか?	≒ 精米度を
	◆精米度を上げすぎていませんか?	下げてください。 B*ブルックファックラー
	●玄米や白米・もち米が湿気ていませんか?	玄米や白米・もち米を日陰で約30分 乾燥させてください。
モーターが途中で	●18分以上連続で使用していませんか?	モーターの過熱を防止するため安全 → 装置が働いています。差込みブラグを 抜き、1時間程度休ませてください。
止まる	●精米スクリーンセットの中に異物が 入っていませんか?	差込みプラグを抜き、お手入れを してください。
	*精米スクリーンセットに米が詰まっていませんか?	差込みブラグを抜き、お手入れを したあと、精米度を下げ(左へ回 す)再度精米してください。
	米がくだけや くだけ米は記 下げて精米L	種・含水率・新米・古米の違いなどにより、 をすい場合があります。 きまりの原因になりますので、精米度を少し してください。(ぬか受けに白い粉が出ている 別れすぎで、くだけ米の原因になります。)
精米スクリーン セットが抜けない	精米スクリーンセットが抜けないときは ①精米スクリーンセットを左右のレバー ②点検パネルを取りつけ、ぬか受けをセ ③精米度を「3分づき」に下げ、電源スペ	で再度固定する ットする
	④運転が開始されたことを確認できた。 ⑤点検パネルをはずし、精米スクリーン	ら、再度電源スイッチを押す

モーターが回っても 精米できない 精米にムラがある	詰まっていませんか? ホッパー	差込みプラグを抜き、お手入れを してください。
	・精米スクリーンセットが汚れていませんか?・精米スクリーンセットに米が詰まって いませんか?	差込みプラグを抜き、お手入れをしたあと、精米度を下げ (左へ回す) 再度精米してください。
	●玄米や白米・もち米が湿気ていませんか? ■	玄米や白米・もち米を日陰で約30分 乾燥させてください。
ホッパー内に 米が詰まる	●同じ米を何度も精米していませんか?■	精米した米から発生する水分に り、ホッパー内での滑りが悪くなる とがあります。繰り返して精米する きは、米を十分に冷ましてください。
	●次回お使いいただくためしの柄などでホッパーの穴し	にホッパー内に詰まった米を付属のブラミ に落としてからお手入れをしてください。
精米後にホッパー 穴を見ると 米が残っている		約40gの米が精米スクリーン内 残りますが、異常ではありません。 お手入れ時に取り除き、次回精米 にご使用ください。
白米に米ぬかが入る	ぬか受けに米ぬかがたまって いませんか?	差込みプラグを抜き、お手入れを してください。
	抵抗板セット・精米部カバーが 正しくセットされていますか?	抵抗板セット・精米部カバーを 正しくセットしてください。
玄米が出てくる	 ● 初めてお使いになるときや、本体 内部のお手入れ後は玄米がでてく ることがあります。	米受け用のボールなどに受け、 ホッバーに戻してください。
運転中に焦げ臭い においがする	●18分以上連続で使用していませんか?	連続で使用すると、焦げ臭いにおいがすることがあります。 その場合は、差込みブラグを抜き 1時間程度休ませてください。

お調べいただくこと

●玄米や白米・もち米が湿気でいませんか?

●ホッパー穴部に玄米や白米・もち米が

こんなときは

[●]精米中に本体が多少振動しますが異常ではありません。

質問	回答
精米しても米が白くならない	十分に白くならないときは精米度を少し下げ、繰り返し精米を行っても精米できないときは、次の原因が考えられます。 ・玄米や白米・もち米が湿気でいる →玄米や白米・もち米を日陰で約30分乾燥させてください。 ・ホッパーに玄米が詰まっている ・精米スクリーンセットが汚れている ・精米スクリーンセットに米が 詰まっている
くだけ米が多くなる	 ・水分を多く含んだ玄米や白米・もち米は精米すると割れやすくなるので日陰で約30分乾燥させてください。 ・上記以外の場合、精米度を下げて繰り返し精米してください。 ・未熟米が多く混じっている玄米は米が割れる原因になりますので精米できません。
粒が小さい場合の精米 方法は?	米の粒が小さいとくだけ米の原因になります。 精米を行う場合は精米度を下げて繰り返し精米してください。
もち米は精米できる?	精米できます。 もち米はぬかの層が厚いので精米度を「5分づき」に下げ、2~3回 繰り返し精米してください。
光センサーはなぜ必要?	精米終了を感知して自動停止させるためです。
精米所で精米したものと 比べると精米度が悪い 市販の米やコイン精米の 米と白さが違う	家庭用の精米機は業務用と比べ、精米度が落ちる場合があります。 より白く精米するときは精米度を上げてください。 くだけ米が多くなった場合は、精米度を少し下げて繰り返し精米を 行ってください。

質 問	回答
お手入れは毎回しないと いけない?	毎日お使いになるときは、3日に1度を目安にお手入れをしてください。 (ぬかがたまり故障の原因になったり、精米不足の原因になります。) •使用頻度が少ない場合は、ご使用ごとにお手入れしてください。 •夏場は虫が発生しやすいため、ご使用ごとにお手入れしてください。

精米度の下げ方

白米 ・・・・・・・ 5分づき・・3分づき

強い

弱い

精米度ダイヤルを左に回すと精米度が下がります。 お好みの精米度に調節してください。



ホッパー・精米部に米が詰まったときのお手入れ

ホッパー・精米部に米が詰まったときは、次のようにお手入れを行ってください。

■ホッパー

- ・付属のブラシの柄などでホッパーの 穴に米を落とす
- ・電気掃除機で吸い取る



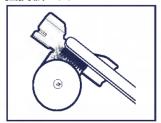
■精米部

- ・付属のブラシで払い落とす
- ・電気掃除機で吸い取る

精米スクリーン セット



抵抗板セット







部品の交換・購入について

- ●損傷した場合は、新しい部品と交換 (有料)してください。
- ●お買い求めの際には、製品の型名および 部品名をご確認のうえ、お買い上げの 販売店でお求めください。

(ホームページでのご購入はP.19参照)

部品名	型名
ブラシ	724672-00

仕樣

型名	BR-CB05	
ホッパー容量	約1.2L(玄米850g)	
電源	交流100V 50/60Hz	
消費電力	245/275W	
定格時間	18分	
精米時間	約8分/約7分	
コードの長さ	1.5m	
温度ヒューズ	133°C	
外形寸法(約cm)	幅17×奥行32×高さ32	
質量	約7.5kg	

- ●精米時間は、約850gの玄米を白米に精米した場合の目安です。米の銘柄・含水率・電源周波数などにより、かわることがあります。
- ●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.

After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。 另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同,請勿於其他地區使用。 另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げ の販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管し てください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

〈保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。 保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品[※]の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了 時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。 「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。 ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。 所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター 22.0570-011874

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナピダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ・・・・・・・・Tel (06)6356-2451
- ●ファクシミリでのお問い合わせ・・・・・Fax (06)6356-6143 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/